

Tart ya chokoleti, pea na hazeli

Ingrédients

- 2 njano za yai
- 75g ya sukari
- 75g ya siagi ya pommade
- 80g ya unga
- 15g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 5g ya chachu
- 100g ya sukari
- 180g ya cream ya maji
- 50g ya chokoleti nyeusi
- 25g ya siagi
- 200g ya peari zilizokatwa vipande
- 1 hazelnut ya siagi
- 1 kijiko cha sukari
- 15g ya hazelnut zilizokatwakatwa
- 1 peari
- 350g ya maji
- 70g ya sukari
- 150g ya cream ya maji yenye 35% mafuta
- 40g ya praliné hazelnut

Préparation

1. Umeshafika, msimu wa kuchipua umefika... na kabla ya kuhamia matunda mekundu, hapa kuna kichocheo cha mwisho cha matunda na chokoleti kwa wakati mmoja, tarti ya peari / chokoleti / hazelnut!
2. Hii ni tarti yenye msingi wa sablé bretoni, kwa hiyo hakuna haja ya kufonja; kuna vipengele vingi vya kuandaa lakini kichocheo kinabaki kuwa rahisi kutekeleza, na bila shaka unaweza kutayarisha vipengele kadhaa siku moja kabla, au hata masaa 48 kabla Vifaa: Mpigaji Kipande cha kukandia Bamba la kuzibwa Mifuko ya kushindilia Nozzeli ya 18mm Mduara wa 20cm Viungo: Nimetumia dondoo la vanilla la Norohy, chokoleti ya Caribbean & kakao ya unga ya Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (inasihi).
3. Piga njano za yai na sukari.
4. Ongeza siagi ya pommade, changanya vizuri, kisha malizia na unga, kakao na chachu iliyosafishwa.
5. Sukuma unga kati ya karatasi mbili za kuoka, ili uweze kutaja duara la unga la 20cm.
6. Weka unga katika jokofu kwa angalau masaa 2.
7. Kisha, chora duara na uoke sablé bretoni kwa dakika 15 kwenye 170°C.
8. Toka kwenye oveni, toa kwenye ukungu kisha acha ipoe.
9. Kisha, yayusha chokoleti na upake kwenye sablé iliyopoa.
10. Acha ichukue umbo.
11. Andaa caramel kavu na sukari.
12. Jotoa cream.
13. Wakati caramel imepata rangi ya kahawia nzuri, ongeza cream moto kidogo kidogo huku ukikoroga vizuri.
14. Acha caramel iive kwa dakika 2 katika moto mdogo, kisha mimina kwenye chokoleti na siagi.
15. Changanya caramel na acha ipoe.
16. Kaanga vipande vya peari katika sufuria na siagi, sukari na vanilla.

17. Acha ipikwe huku ukikoroga mara kwa mara hadi ipate umaji wa komporte.
18. Ondoa kutoka kwenye moto, ongeza hazelnut zilizokatwakatwa na acha ipoe.
19. Menya peari.
20. Chemsha maji, sukari, na vanilla.
21. Ingiza peari ndani na achia iive kwa angalau dakika 30, kagua ukipikwa kwa kutumia ncha ya kisu.
22. Acha ipoe, kisha toa mbegu na ukate katika sehemu za unene wa 0.
23. 5cm.
24. Piga cream ya maji.
25. Inapopata umaji wa chantilly, ongeza praliné, piga tena, kisha mimina katika mfuko wa kushindilia ulio na nozzel laini na endelea na kupanga.
26. Kuandaa: QS ya praliné hazelnut Hazelnut chache Paka compote ya peari kwenye sablé bretoni.
27. Funika na caramel.
28. Kisha, ongeza vipande vya peari na pamba na praliné.
29. Kisha, pamba na chantilly, pamba na praliné na hazelnut kidogo kabla ya kufurahia!